Plätzchen - Klassische Rezepte

Mürbeteigplätzchen, Zimtsterne und gebrannte Mandeln sorgen alljährlich in der Vorweihnachtszeit für einen herrlichen Duft in Deutschlands Wohnungen. Das umfangreich bebilderte Backbuch „Plätzchen – Klassische Rezepte“ fasst die schönsten weihnachtlichen Gebäckklassiker zusammen.

Mit den bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen und den präzisen Zutatenangaben ist bestes Gelingen garantiert. Das von „Zeitgeist Media“ verlegte Backbuch wurde im populären und ausgesprochen erfolgreichen Stil der BILD-am-SONNTAG-Reihe „Die Klassiker der Küche“ gestaltet. Der übersichtliche Seitenaufbau und die zahlreichen Fotografien machen es kinderleicht, die beliebten Gebäckklassiker herzustellen. Insgesamt umfasst das Buch 60 Rezepte, die sich den beliebtesten Evergreens für den alljährlichen Adventsteller widmen.

Neben klassischen Weihnachtsplätzchen finden sich in dem Buch auch Köstlichkeiten für alle Jahreszeiten. Das bewährte Schritt-für-Schritt-Prinzip zieht sich durch das gesamte Buch. Bei jedem Rezept wird die Zubereitung der Plätzchen in sechs bis acht Fotos umfangreich erklärt. Somit wird die Zubereitung von Anisplätzchen, Spekulatius und Nussecken zum echten Kinderspiel.

Für Zuspruch sorgt das Backbuch auch bei den Käufern, die überwiegend nur lobende Worte finden. Die beliebten Rezepte laden bereits auf den ersten Blick zum Nachbacken ein. Dabei überzeugen die Rezepte nicht nur durch ihre einfache Zubereitung, sondern auch durch die fertigen Ergebnisse. So finden Leser des Buchs für die nachgebackenen Plätzchen weitgehend nur positive Worte. Ein Pluspunkt ist die verständliche Gestaltung aller Rezepte, durch die sich das Buch „Plätzchen – Klassische Rezepte“ auch für weniger geübte Hobbybäcker eignet.

Die hochwertige Gestaltung macht das Buch außerdem zum idealen Geschenk zur Weihnachtszeit. Überwiegend sind sich die Leser einig, dass sich das Buch eben nicht nur für die Weihnachtszeit eignet, sondern auch zu Geburtstagen oder Feierlichkeiten für kleine Köstlichkeiten zur Hand genommen werden kann. Ein Vorteil sind die übersichtlichen Mengenangaben, durch die sich die Rezepte bestens zum Backen mit Kindern eignen. Dank der kleinen Mengen wird das Backen für den Nachwuchs nicht zu langwierig. Alle Rezepte lassen sich gut nachbacken.

Als kleinen Kritikpunkt führen Leser die angegebenen Backzeiten an, die beim Nachbacken weniger hoch reguliert werden sollten. So lässt sich vermeiden, dass Spitzbuben, Butterplätzchen und Haferflockenplätzchen zu rasch braun werden. Dieses Backbuch ist ideal für diejenigen, für die das Backen zur Adventszeit einfach dazu gehört. Dabei sollte jedoch der Kauf von ein wenig mehr Zutaten nicht gescheut werden. Grundsätzlich reichen bei vielen Rezepten Mehl, Milch und Co nicht aus, um die gewünschten Advents-Evergreens zu backen. Ausgesprochen praktisch sind die Grundinformationen auf den ersten Seiten, die angefangen vom richtigen Ausrollen des Teigs über das ideale Ausstechen bis hin zum Verzieren reichen.